

まずはコレ!

おすすめのグルメは??

さらに詳しい
グルメ情報は
こちら▶▶▶



生しらす丼

茨城県は、しらすの親であるイワシ類の漁獲量が、全国トップクラス。伝統の一般引きで獲るしらすは、大洗が誇る特産品で春と秋に漁の最盛期を迎えます。

獲れたての生しらすを食べるのは産地ならではの。とろけるような食感と旨みが、なんと贅沢です。



あんこう鍋

冬季限定

茨城沖のあんこうは、江戸時代には將軍にも献上され、「西のふぐ、東のあんこう」とも言われるほど、茨城を代表する美味食材。

骨と鰓、眼球以外は全て食べられる無駄のない魚。7つ道具とも呼ばれる皮や内臓は、部位ごとに異なる歯ごたえや味わいを楽しむことができます。



たらし

ゆるく溶いた小麦粉と具材を少しづつ鉄板にたらし、ヘガシを押し付けて焦げ目をつけながら熱々をハーフハーフ食べる「たらし」。

もんじゃに近い料理ですが、ラーメンスナック等を入れ、ドテは作らずにそのまま鉄板に垂らして食べる大洗のソウルフードです。



みつだんご

大洗の郷土スイーツ「みつだんご」は、小麦粉で作った団子に特製蜜、きな粉をかけた素朴なお団子で、地元の子どもの達のおやつとして親しまれてきました。

もちもちとしているながら軽い食感なので、ペロリと食べられてしまいます。リーズナブルなのも嬉しいポイント♪

間違い無いやつです

人気のお土産は??

※店舗により取扱の無い商品がございます

さらに詳しい
お土産情報は
こちら▶▶▶



大洗産 しらす干し

塩茹で、天日干しして作る「しらす干し」は、凝縮された旨みと身のふくら感を楽しむことができます。



「干しいも」紅はるか

大洗産甘藷「紅はるか」を十分に糖化させ、甘くてねっとりした黄金色の干しいもに仕上げました。幸運自慢の商品です。



地元一貫造り 純米「彦市」

大洗で育ったお米「チヨニシキ」で作った純米酒。お米の甘みを感じる柔らかな味わい、スッピンとした飲み易さが特徴のお酒です。



販売場所

大洗マリンタワー 1F

街のランドマークでもある大洗マリンタワー。1階では大洗をはじめ、近隣市町村のお土産も取り扱っています。



販売場所

まいわい市場

土産品その他、農産品や海産物を豊富に取り扱っています。



販売場所

いきいき

大洗漁港で水揚げされた新鮮な魚介類をはじめ、茨城県特産品の販売所が並ぶ、ショッピングセンターです。